13.037 Strapačky so syrokrémom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	15,00	9,75	17,00	11,05	20,00	13,00	24,00	15,60
múka polohrubá	4,50	4,50	6,00	6,00	7,50	7,50	9,00	9,00
vajcia	8	0,40	10	0,50	15	0,75	20	1,00
soľ	0,12	0,12	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
syrokrém	2,80	2,80	3,50	3,50	5,00	5,00	6,00	6,00
slanina údená b. kože			2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
mlieko	1,00	1,00	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
pažítka čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
maslo	1,20	1,20						
hmotnosť porcie v g	180		240		290		340	

Receptúra

Výrobný postup

Umyté, očistené zemiaky postrúhame, časť vody z nich vytlačíme, pridáme múku, vajcia, soľ a vypracujeme polotuhé cesto, ktoré cez hrubé sito pretláčame do vriacej slanej vody. Keď vyplávajú halušky na povrch, vyberieme, pomastíme masťou z opraženej slaniny. Halušky podávame poliate syrokrémom, opraženou slaninou a umytou posekanou pažítkou.

Halušky podávame poliate opraženou slaninou, v materskej škole poliate roztopeným maslom a umytou posekanou pažítkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

Veková skupina	energetická hodnota		Bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1735	416	11,03	15,7	0,0	54,9	4,2	189,4	1,6	0,160	0,1	0,2	15,5	1,6
B	2175	522	15,63	18,6	0,0	69,4	5,0	236,1	2,1	0,120	0,2	0,2	17,5	1,9
C	2716	652	19,93	23,9	0,0	85,1	6,0	308,9	2,6	0,160	0,3	0,3	20,5	2,3
D	328	78	24,3	29,1	0,0	102,	7,2	381,	3,1	0,20	0,3	0,4	24,6	2,8

	5	8	5			1		9		1				